V. Rok Tarnów dnia 15-go lipca 1905 r. Nr. 13.



Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

GŁOS ROLNICZY

Pismo popularne, illustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 1 k. 50 hal. (półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 rs. 50 kop.

Chrysanthemum japonicum. Złocień japoński.

Ulubiony kwiat Japończyków, bywa hodowany w ogrodach, a także w doniczkach jako kwiat pokojowy. Pod wpływem kultury wyrodził się w liczne odmiany, do których co rocznie przybywają nowe, różniące się od siebie nietylko wzrostem, kształtem liści, ale także budową i kolorem koszyczków kwiatowych. Znajdą się między niemi odmiany o kwiatach białych, żółtych, złocistych, czerwonych, fioletowych i to w najrozmaitszych odcieniach. Rozmnaża się je z wypustek, wyrastających z szyi korzeniowej.



U nas rosną dziko dwa jego pobratymce: Złocieniec zbożowy inaczej Jastrun (Chrysanthemum segetum) i Złocieniec łąkowy (Chrysanthemum Leucathemnum), oba uprzykrzone chwasty, a trudne do wyniszczenia z tego powodu, że jedna roślina wydaje do 12.000 drobniuchnych nasionek, które przez wiatr i wodę łatwo bywają rozsiewane. *R.*

Co Piotr Heist widział i słyszał w Loorhaupten?

(Napisała *Klementyna Stasiniewiczowa*).

W zapadłej górskiej okolicy Niemiec południowych, leży uboga wioseczka — grunt jej nieurodzajny i brak dróg dobrych. Mieszkańcy jej ciężko pracujący na kawałek chleba — nie starali się o naukę i nie odznaczali się ani pobożnością, ani trzeźwością. Gdy więc lat temu parę posłano tam nowego duchownego, światłego i uczciwego człowieka — zastał on swych parafian bardzo zaniedbanych, mało dbających, aby dzieci znały należycie zasady wiary — a młodzież umiała czytać, pisać i rachować. Przypatrzywszy się ich życiu, pomyślał on wtedy, że przyczyną ich obojętności jest wielki niedostatek — i postanowił wymyślić taki zarobek dla nich, którzyby był równie dostępny dla zamożniejszych jak i dla najbiedniejszych.

Zasięgnął rady rozmaitych światłych ludzi — wreszcie z pomocą przełożonego towarzystwa chowu drobiu w Berlinie, postanowił stowarzyszyć ich celem chowu kur siwych mechelskich.

Skutek tego stowarzyszenia był tak prędki, że jeden z młodzieńców tej wioski, który ożenił się i zamieszkał o mil parę — przyjechawszy do krewnych w odwiedziny dwa lata później, nie mógł się zmianom wydziwić! Opowiadanie o tem co widział — podajemy:

„Ach co to z was za dziwni ludzie teraz! Nie poznaję was wcale. Dawniej oprócz stajni, szopy i domu — nic więcej nie było — a prócz kozy i świni nie mieliście nic w oborze i na obejściu. Teraz, wszędzie pełno tego siwego drobiazgu, że i stąpić trudno! Czy wy to rachujecie, bracie? może i nie wiecie, wiele tego tu się plącze?“

— Tak dokładnie to trudno wiedzieć. Mam ich coś około 170.

„I ty to sam wszystko wychowałeś?“

— I ja i moja żona — a nawet dzieci chętnie wszyscy doglądamy, bo nam duży pożytek przynoszą.

„Porozbiegało ci się to twoje maleństwo — a takie to żywe ruchliwe. Jakże ty to połapiesz — pozbierasz? — gdzież są ich kwoki?“

— Kwok nie ma wcale u nas. Wywodzą się one same. Ktoby się tam niemi zajmował! Widzisz, my zrobiliśmy się tacy skąpi i wyrachowani, że żałujemy kur na kwoki. Wysiadują one nam wprawdzie, ale nie damy im czasu marnować na wodzenie. Dzieci im zaraz po wylęgnięciu zabieramy do skrzyni ogrzanej — a kury odpocząwszy muszą nam znowu nieść jaja, ile tylko da się od nich uzyskać.

Ta skrzynia zastępuje kwokę pisklętom. Że ich dobrze pielęgnuje to widać po nich. Popatrz no na tego urwisza kogutka — jaki on mocny i śmiały. Albo te dwie kureczki? tak ładnie znaczone w prążki białe i popielate. Te będą mi niosły jaja najpierwej — może jeszcze w grudniu!

Posłuchaj jak to one gdakać już umieją, choć ich matka nie uczyła tego! Co wczesne to i najlepsze zawsze — a gdyby nie wylęgarnia, to tak wczesnych nie mielibyśmy — bo tak wcześnie na wiosnę kwok jeszcze nie ma.

Piotr: „To one są z wylęgarni! To wy macie maszyny? Ach prawda czytałem o tem, że bywają takie, które wygrzewają kurczęta jak kwoki — ale ich nie widziałem nigdy!

— Pokażę ci potem naszą. Moja żona nie chciała pozwolić na włożenie jaj do nich. Mówiła, że je popsuje maszyna wszystkie. Ale jak widzisz stało się inaczej — i wszystkie obce i nasze ulubione wylęgły się w wylęgarni — i zdrowo wychowały w tej oto skrzyni z oknami w ogrodzie. Rano i wieczór 10 litrów wody gorącej gdy dolejemy — sztuczna kwoka grzeje tak samo jak żywa. A nie depcze, nie gniecie — i sama jeść nie potrzebuje. Zważ bracie, że grzałaby ona 17 kurczątek — a my potrzebujemy wychować 170—200—300 wiele kto wyżywić jest w stanie.

Jeszcze więcej zdziwiło Piotra jakieś dziwaczne domostwo o niskich ścianach, zbite z krąglaków mchem poobtykanych, z dachem obitym papą. Wewnątrz za przegrodami z takiejże papy — 10 kwok w koszach siedziało.

Krewniak oprowadzając go objaśniał:

— To jest moja własna wylęgarnia i mój śpichlerz drobiowy. Mam tu znowu 180 jaj podłożonych.

— Za niebym nie chciał tyle mieć kurcząt — wykrzyknął Piotr — toć to one muszą jeść bez opamiętania — a te twoje siwe, że duże, to jedzą zapewne dwa razy tyle co zwykłe kury.

— To to to! tego nam właśnie trzeba — to cały nasz sekret. Im więcej jedzą tem większy zysk na nich. Jedzą dużo, to rosną prędko — a im więcej wyrosną — tem mniej zjadły i tem mniej mnie kosztują — I tem więcej zarobię!

Piotr: Co też ty możesz zarobić na nich — to śmiechu warte. 75 feników za funt tylko płacą handlarze. A ty pchasz w nie swój grosz i pracę i te masy zboża, które tu w workach stoją!

Gospodarz: To nie zboże, tylko worek ryżu drobnego, worek kukurydzy grubo zmielonej — hreczki i owsa — tu są kości mielone, które jeden ze stowarzyszonych miele dla nas - a tu w skrzynce „Spratt“ czyli pożywienie w fabryce umyślnie robione dla kurcząt.

Piotr: A widzisz nie mówiłem, że to strasznie dużo kosztuje?

Gospodarz: Masz słuszność — kosztuje to dużo — bardzo dużo, ale i pożytek nie mały z tej roboty. Z tych starszych kureczek, które widziałeś przed domem — wiele pójdzie wkrótce do tuczenia. W opiekę je weźmie ten co tuczy dla nas wszystkich, ten, którego nasze stowarzyszenie posyłało na naukę. Ładnie utuczone — elegancko oczyszczone i ułożone i w prasie ściśnięte — gdy formy nabiorą — pakuje on i wysela na zamówienia na wagę. To kurczę z brzydkiemi piórami za 12 tygodni ważyć będzie $3^1/_2$ funta, a utuczone 4 funty — porachuj no sobie!

Te, które mają ładną figurę i pióra, sprzedajemy inaczej — za ten drobiazg u twoich nóg bierzemy 6 do 7 M. Nie śmiej się, nie! — warte tyle między braćmi — za kogutki starsze 15 do 20 M. Za kureczki 3-miesięczne, bez wady, płacą nam 5 M. inaczej nie dam!

Piotr: Cóż ty bajesz — to nie może być prawda!

Gospodarz: Gdy nie wierzysz, popatrz do książki — to nie ladajakie, to rasowe są kury. Za jaje 25 centów — i to za tanio mi się czasem wydaje. Musimy tylko mieć o nie staranie i umieć karmić należycie.

Piotr: Ja tu głupieję Michale — paplesz mi ciągle o kurach — a ja przypominam sobie, jakto lat temu parę, ani ty, ani twoja żona drobiu ścierpieć nie mogliście! Czy was co opętało, czy nieszczęście jakie na was z temi kurami — ale poznać cię nie mogę. Toż tu teraz wszystko się około tego śmiecia kręci!

Michał: Słusznie mówisz. Jest nas tu takich opętanych we wsi 75. Ci wszyscy tylko tę jędnę rasę kur trzymają — z mniejszym lub większym szczęściem. Nie jeden i ochoty by nie miał, ale w towarzystwie wszystko idzie łatwiej — jeden od drugiego się uczy — to co trzeba kupić, taniej nas kosztuje. Wylęgarnię mamy wspólną, tuczarnię wspólną, a sprzedaż ułatwiona. W każdym gospodarstwie choćby dużem, są tylko pewne pory, w których drób się sprzedaje — u nas wiedzą wszyscy kupcy, że dostaną przez rok cały, bo jest tu 75 gospodarstw razem złączonych wspólnym interesem! Chodź-no teraz ze mną do górnej wsi. (D. n.)

Skutki alkoholu u zwierząt.

Skoro w interesie nauki potrzeba czynić doświadczenia na żywych ciałach, to dla pana wszelkiego stworzenia będzie lepiej, jeżeli doświadczenia te robi się na zwierzętach, mimo że wiadomo powszechnie, iż zwierzę odczuwa ból tak samo, jak człowiek. Pomimo wszelkiej dobroduszności niewielu zapewne znajdzie się ludzi, którzyby chcieli znosić ból dlatego, by go oszczędzić niewinnym czworonogom. Tak daleko współczucie ludzkie nie sięga; to też na stół operacyjny przychodzą: psy, koty, króliki, myszy, świnki morskie, aby oddać swe ciała na doświadczenia w interesie nauki i wogóle ludzkości.

Do najważniejszych doświadczeń należą jeszcze te, które mają na celu stwierdzenie wpływu alkoholu na: krew, nerwy i zmysły. Uczony francuski, profesor Gréhaut, poczynił zajmujące doświadczenia z psami, połapanymi jako bezpańskie na ulicach Paryża; do doświadczeń nie używał jednak psów wygłodzonych, lecz przeciwnie, odkarmionych należycie, gdyż inaczej alkohol wywierał wpływ tylko częściowo. — Nie można dać zwierzęciu czystego alkoholu — oświadcza profesor — bo zginęłoby natychmiast śmiercią nagłą, dlatego też dajemy mu rozczyn wodny z 10% alkoholu.

Psa kładą na deskę na grzbiecie, i przywiązują go silnie za cztery łapy. Między szczęki wkłada mu się kawał grubego drzewa, które pies gryzie z wściekłością; następnie przez rurkę długości 50 cm. wprowadza mu się do żołądka 340 kubicznych cm. wspomnianego płynu.

Operacya ta trwa zaledwo 4 minuty, i nie sprawia psu żadnych bolów, a nawet nieprzyjemności. Pies wstaje, macha ogonem wesoło, jakby zjadł porządny kawał mięsa, następnie zeskakuje ze stołu, aby rozpocząć harce po pokoju.

— To jest pierwsze stadyum — objaśnia profesor podczas wykładu — zupełnie tak samo, jak u człowieka; pies posiada jeszcze wszystkie zmysły, jest tylko trochę podochocony.

W godzinę później zmienia się obraz gwałtownie! Pies zwiesza głowę i wlecze się wolno przy ścianie, jakby się wstydził swego stanu, a profesor zauważył sucho: „To jest drugie stadyum“.

Pies wlókł się jeszcze wolniej, więc profesor kazał go wyprowadzić do ogrodu. Świeże powietrze zdawało się wywierać na niego wpływ zbawienny, gdyż starał się biegać; co prawda, bez wielkiego powodzenia, bo tylne łapy wydawały się za słabe do uniesienia ciężaru ciała, a profesor rzekł z miną znawcy: „To niema celu, pies nie może przyjść do siebie, będziemy mieli zaraz trzecie stadyum“.

I istotnie, nie upłynął kwadrans, a pies leżał już na grzbiecie, i machał w powietrzu nogami, poczem służący wprowadził go w czwarte stadyum, mianowicie: zaniósł go do budy, wysłanej słomą, aby się wyspał. Gdy się pies obudził, zapomniał widocznie o swojej przygodzie, był bowiem wesoły i inteligentny jak przed operacyą.

Doświadczenie z królikami nie jest tak bardzo zajmujące, gdyż te nie próbują nawet chodzić, lecz po przyjęciu alkoholu padają natychmiast, i zasypiają.

Kangur natomiast jest bardzo niebezpiecznym pasażerem, gdy sobie „podpije“.

Profesor Gréhaut robi też częste doświadczenia ze złotemi rybkami. W tym wypadku operacya jest daleko prostszą: do wody, w której rybki pływają, wlewa się trochę alkoholu. Następstwa prawie takie same jak u psa: Ryby są najpierw podochocone, pływają szybko w pociesznych łamańcach, dopóki nie nastanie trzecie i czwarte stadyum, w którem ryba „pijana aż do utraty zmysłów“, kładzie się na bok, i w końcu opada na dno basenu. Wtedy wyjmują ją z wody, zaprawionej alkoholem, boby inaczej zginęła. W pół godziny potem przychodzi ryba w świeżej wodzie zupełnie do siebie.

Jak widzimy z powyższych doświadczeń, wpływ alkoholu na organizm zwierzęcy jest wprost straszny, podobnie jak na organizm ludzki.

L. L.

Mucha cebulowa.

Owadem, który często cebuli mocno szkodzi, jest mucha, której naukowa nazwa: śmietka cebulowa (Anthomyia ceparum). Wyglądem swym i barwą przypomina ona komara, ale jest o połowę mniejsza; samiec i samica są barwy popielatej. Śmietka cebulowa pojawia się już z końcem kwietnia, a najpóźniej w pierwszej trzeciej części maja z poczwarek, które zimują w ziemi. Zwyczajnie składa ona jaja w większej ilości na tej części młodej rośliny, która znajduje się tuż nad ziemią i szyjką korzeniową nazywaną bywa. Wylęgłe drobne gąsieniczki schodzą pomiędzy liśćmi do cebuli, aż do jej mięsistej piętki, gdzie wygryzają na wszystkie strony

chodniki, wskutek czego tak piętka jak i dolna część cebuli przechodzą w stan zgnilizny. Zamieszkana przez gąsieniczki część zamienia się w brunatny, cuchnący płyn, w którym jednakże gąsienice w stanie zdrowym przebywają. Około końca czerwca dochodzą one od 5 do 6 mm. długości i są do przeobrażenia dojrzałe. Niedaleko od zupełnie zgniłych cebul przepoczwarczają się gąsienice w ziemi t. j. zmieniają się w wałkowate, czerwonobrunatne, upierścienione poczwarki, które nazywamy poczwarkami baryłkowatemi, a z których po dniach mniej więcej dziesięciu wychodzą muchy. Poczwarki drugiej generacyi zimują w ziemi i wydają dopiero na wiosnę muchy

Opadniętą przez tego szkodnika cebulę, można poznać na pierwszy rzut oka po ogólnem zwiędnieniu i pożółknieniu liści.

Środkiem zwalczającym tę szkodliwą muchę jest posypywanie grządek cebulowych grubą warstwą popiołu, proszku węglowego lub sadzy, zostawiając tu i owdzie miejsca nieposypane jako pułapki, ponieważ rosnące na takich miejscach cebule bywają chętniej nawiedzane od much składających jaja. Każdą opadniętą przez owady cebulę trzeba wyrwać albo co jeszcze lepiej wykopać i wrzucić do gnojówki. Jeżeli plaga jest wielka polecają w danej okolicy zaniechać uprawy cebuli na przeciąg kilku lat.

Z. Morawski:

Dynia.*)

Bardzo zaniedbana u nas, a wcale pożyteczna to roślina.

Wymaga gruntu żyżnego, obficie gnojonego, a przytem pulchnego, i lubi róść na słońcu.

Ziarna, poprzednio w wodzie namoczone, gdy kiełki wypuszczać zaczną, wysadza się pod koniec kwietnia w 5 centimetrowe dołki w ustępach 70 do 80 cm, a przysypawszy ziemią, na wierzch drobnym końskim gnojem potrząść nie zawadzi.



Gdzie przygotowane są w ogrodach zapasy kompostu, najlepiej udadzą się dynie sadzone na kupach tych gnojnych.

Przyspieszyć też można wzrost dyni sadząc ziarna w marcu w doniczki, a gdy pociepleje, wysadzi się one z ziemią w kwietniu na grzędę. Można też sadzić dynie w spód darni odwróciwszy ją trawą ku ziemi, — a gdy podrosną, pokrajawszy darń w kawałki, z wysadkami przenieść na grzędę.

Dynie nie dobrze sadzić na płaskiej grzędzie, ale najlepiej porobić kopczyki na 30 cm. wysokie, dobrze gnojem wyścielone i ziemią pulchną o tyle wypełnione, żeby zostało małe

*) Klisze do rycin w niniejszym numerze zawdzięczamy uprzejmości firmy Vilmorin & Andrieux w Paryżu.

zagłębienie, w którem zasadziwszy dynię bardzo dobrze będzie zawiesić doniczkę napełnioną gnojem krótkim i nalaną gnojówką, którąby przez słomki w dziurę spodnią doniczki wetknięte, ciągle kapała w dołek około wysadków dyni. — Łodygi coraz dłużej wyrastające rozściela się przez brzegi kopczyka naokoło, żeby się nie plątały i jedna drugiej nie zawadzała. Wierzchołki łątwi głównej trzeba uszczknąć, żeby więcej bocznych łątewek odrastało i owoc osadzało. Gdy już owoc róść zacznie, podłożyć mu trzeba cegłę lub deszczułkę, żeby bania nie zagniła od wilgoci ziemnej. Można też wzdłuż kopców urządzić płotek poziomy z łat i do nich przywiązywać i po nich rozwieszać łodygi dyni a pod wzrastający owoc urządzić odpowiednie ciężarowi jego podstawki.

Nasienie zbiera się z najdorodniejszych dyń, a wymyte i po starannem obtarciu rażno wysuszone — żeby nie kiełkowało — przechowa siłę kiełkowania do lat ośmiu.

Z mnóstwa odmian dyni, te tylko na pokarm dla ludzi są zdatne, które mają miąsz jędrny i dosyć zawierają cukru i krochmalu. Nie trzeba się przeto kusić o wielkość bani, lecz dobierać sobie co najlepsze.

Największe tak zwana centnarowa lub melonowa, przy staranności ogrodzika dochodzi czasem do 100 kg. wagi. *R.*

Przechowywanie owoców.

Chcąc nieobeznanym ze sposobami przechowywania owoców przyjść z pomocą i niejeden grosz przechodzący do obcej kieszeni oszczędzić, przedstawimy w krótkich słowach te sposoby przechowywania owoców, które w naszym klimacie i naszych warunkach są możliwe. Dla zrozumienia zaś sprawy wypadnie nam najpierw zastanowić się nad czynnikami, które wpływ na trwałość owoców wywierają. Oto każdy owoc przechodzi trzy okresy rozwoju, a mianowicie: okres wzrostu, okres dojrzewania i okres rozkładu czyli gnicia.

W okresie wzrostu dosyła drzewo płynne pokarmy, które służą do wytwarzania tkanek i soków. Owoc w tym okresie rośnie a ponieważ nie nadaje się do żadnego użytku, przeto powinien pozostać na drzewie tak długo, aż jego wzrost zostanie ukończony.

W okresie 2-gim t. j. dojrzewania wzrost owocu staje się słabszy, ale za to odbywają się w nim procesy chemiczne, które materyały, złożone w owocach, przerabiają na cukier i kwasy owocowe. Na szybkość zaś dojrzewania ma wpływ przedewszystkiem *światło, ciepło i powietrze* Im silniej działają te czynniki, tem szybciej owoc dojrzeje.

Jeśli owoc jest zupełnie dojrzały, a nie zostanie zużytkowany, wówczas rozpoczyna się 3-ci okres, t. j. okres rozkładu czyli gnicia, a odbywa się on pod wpływem tych samych czynników, które dopomagały do dojrzewania, lecz przy współdziałaniu wilgoci i małych, gołem okiem nie widzialnych grzybków. By więc owoc, dojrzewający i dojrzały, możliwie długo w stanie zdrowym utrzymać, trzeba go przechowywać w miejscu ciemnem, chłodnem, mało przewiewnem, nie mokrem i wolnem od grzybków, czyli

uchronić owoc od tych czynników, które rozkład przyspieszają, a więc chronić:

1) Przed światłem, gdyż ono przyspiesza dojrzewanie owoców. Schowki zatem, w których się owoce przechowuje, należy zupełnie zaciemniać. W ciemności nabiera naskórek pięknego blado-żółtego koloru, a owoc długo się przechowuje.

2) Zważać na stan ciepłoty w schowku. Im cieplej, tem dojrzewanie owoców jest szybsze. W lokalu chłodnym dojrzewanie się opóźnia. Praktyka wykazała, że najlepiej utrzymują się owoce w schowkach, gdzie ciepłota wynosi bez zmiany 3 do 5° C. Mniej odpowiednim będzie schowek o ciepłocie wyższej, n. p. 6, 7 lub 8° C., lokal posiadający ciepłotę powyżej 12° C. nie nadaje się zupełnie do przechowywania owoców. Lokale, w których marznie woda, nie nadają się również na schowki, bo owoc raz zmarznięty po odtajaniu ulega zaraz gniciu.

3) *Wilgoć.* Schowki owocowe nie powinne być ani zbyt suche, ani zbyt wilgotne. Jeśli są za suche, to woda, której owoce zawierają do 80%, szybko z nich wyparowuje, naskórek na owocach zmarszczy się, a owoce babczeją i przestają być soczyste. Jeśli wilgoci w piwnicy za wiele, to owoce łatwo pokrywają się pleśnią, nabierają wstrętnego zapachu i łatwo ulegają gniciu.

Do mierzenia stopnia wilgoci nie mamy dotychczas praktycznego instrumentu, któryby szybko stan wilgoci wskazywał, a nie wymagał wiele zachodu i nie był za kosztowny. W praktyce posługują się kartką zadrukowanego papieru, którą w piwnicy kładą na ziemi. Jeśli druk na papierze rozpływa się, to piwnica jest za wilgotna, dobrą będzie piwnica, jeśli papier przy dotykaniu uczuwa się wilgotnym, a druk pomimo tego jest czytelnym.

Piwnice za wilgotne trzeba osuszać, lecz przy osuszaniu nie można wpuszczać ani powietrza, ani światła, ani też opalać. Osuszanie uskutecznia się za pomozą chlorku wapniowego. Chlorek wapniowy rozsypuje się na pochyłej desce, wstawionej jednem końcem w naczynie szersze. Chlorek przyciąga wilgoć z powietrza, rozpływa się i jako płyn zbiera się w naczyniu. Z tego płynu można przez gotowanie wodę wyparować, a pozostałego suchego chlorku użyć powtórnie.

4) *Powietrze.* Ciągły przewiew powietrza wpływa niekorzystnie na trwałość owoców, a to z tego powodu, że przyspiesza dojrzewanie i że owoc wysusza. Jednak bez przewietrzania schowek obejść się nie może, z owoców bowiem uchodzi para wodna i inne gazy, któreby powietrze w schowku zanieczyściły i dały powód do gnicia. Dlatego wskazanem będzie codziennie, a w czasie mrozów co drugi dzień, otworzyć okienko na 10 do 15 minut, by powietrze odświeżyć.

5) *Grzybki (pleśnie).* W powietrzu unoszą się bardzo drobne, gołem okiem niewidzialne grzybki, które w przyrodzie ważną odgrywają rolę. One to spowodowują kwaśnienie, gnicie, butwienie, fermentacyę alkoholową i t. p. Jeżeli się do ciał ulegających łatwo rozkładowi nie dopuści powietrza przez szczelne zamknięcie w naczyniach, jak n. p. konserwy w puszkach i słojach, to przez długie lata dają się takie ciała utrzymać w dobrym stanie, bo grzybki nie mają do nich przystępu. Schowek do

przechowywania owoców nie może być tak szczelnie zamkniętym, więc starać się trzeba pozbyć się grzybków w inny sposób, a mianowicie zabić je bezwodnikiem kwasu siarkowego (SO_2) to jest gazem, który się wytwarza przy spalaniu siarki.

W tym celu trzeba w lokalu, gdzie owoce mają być przechowane okna i wszelkie szpary pozatykać, na podłodze na cegłach ustawić miskę glinianą z żarzącymi się węglami, posypać węgle sproszkowaną siarką i drzwi za sobą szczelnie zamknąć. Po trzech dniach lokal nieco przewietrzyć i owoce układać. Po pewnym czasie przechowywania można siarkowanie powtórzyć.

Jakie owoce można przechowywać. Z owoców produkowanych w naszym klimacie nadają się do przechowania w stanie świeżym tylko jabłka i gruszki. Właściciel sadu, względnie kupujący owoce do przechowania, powinien znać się na gatunkach, które przechować zamyśla. Owoce wczesne dadzą się przechować zaledwie przez kilka dni, to też do dłuższego przechowania nie nadają się zupełnie. Owoce jesienne, dojrzewające w pierwszej i drugiej połowie września, można przechowywać przez 30 do 50 dni. Trzeba je zatem wybierać do użytku w miarę dojrzewania w listopadzie i grudniu. Do trwałego przechowania do wiosny nadają się tylko owoce zimowe, które zbierane w później jesieni, przed opadaniem liści, są jeszcze nie dojrzałe.

Wszelki owoc przeznaczony do przechowania musi być rwany, a nie strząsany, przy strząsaniu bowiem obtłukuje się owoc, uderzając o konary drzewa lub o ziemię, a miejsca zranione ulegają wkrótce gniciu. Owoce trzeba zrywać przed dojrzeniem, gdy tylko osiągną właściwy im wzrost gdyż tylko takie można dłuższy czas przechować.

Zebrane z rozmaitych gatunków drzew nie zsypywać razem, bo otrzyma się mieszaninę szybciej i później dojrzewających, a to przysporzy pracy przy wybieraniu do użytku. Zbiór należy uskuteczniać w porze pogodnej, bo owoce mokre, zsypane w schowku, podpadają zagrzaniu.

Owoce bardzo drobne, robaczywe, z ciemnemi plamami lub zranione wybrać, i do czasu dojrzenia przechować osobno. C d. n. *Cz.*

Spulchnianie ziemi przy uprawie jarzyn.

Przy uprawie jarzyn, obok podlewania, od czasu do czasu gnojówką jeżeli okaże się tego potrzeba stosownie do zawartości składników pożywnych w ziemi i rodzaju jarzyn, jest spulchnianie ziemi jednym z ważniejszych środków do przyspieszenia, często nawet umożliwienia rozwoju roślinom.

Po kilku silnych deszczach, także wskutek podlewania, tworzy się na powierzchni ziemi po pewnym czasie twarda skorupa, tem łatwiej jeżeli ziemia jest ubogą w próchnicę, przytem spoistą więcej, gliniasta. Skorupę tę należy przełamywać przez motykowanie, nie chcąc spowodować zastoju w rozwoju roślin.

Przez spulchnianie ziemi osięgamy następujące rezultaty:

1. Ułatwiamy dostęp powietrza, które jest podstawą życia roślin. Części podziemne rośliny, korzenie, od których jest zależnym rozwój nad-

ziemnych części rośliny, rozwijają się w pulchnej ziemi o wiele lepiej. Przytem powietrze posiada pewien zasób wilgoci, choc ażby w najupalniejsze dni letnie, którą to spu chniona ziemia przyjmuje w znacznie większej ilości niż spoista.

2. Przerywamy włoskowatość ziemi, zapobiegając przez to wyparowaniu wody z ziemi, które w tem większym stopniu się odbywa, im ziemia jest ściślejszej konsystencyi.

3. Promienie słoneczne ogrzewają znacznie mniej spulchnioną ziemię, przez co ostatnia bywa mniej wysuszaną.

Aby zapobiedz wysychaniu ziemi i tworzeniu się skorupy, dobrze jest wyłożyć powierzchnię takowej krótkim nawozem. Jestto sposób bardzo polecenia godny. Nietylko, że osięgamy powyżej wymieniony cel, lecz dodajemy równocześnie roślinie dość dużą ilość pożywienia.

Stanisław Wesołowski.

Selery.

Dopóki liście nie zaścielą grzędy, trzeba selery pilnie plewić i okopywać, ostrożnie jednak, żeby w serduszka ziemi nie natrząść, boby gniły. W końcu lipca obcina się ostrym nożem pięć wierzchnich liści krzaczki dobrze obgartywa.



Pod koniec sierpnia odgarnia się ziemię od kłączy i obcina ostrym nożem gładko przy samym kłączu boczne drobne korzonki, tylko dolne, pionowo w ziemi rosnące zostawiając nietknięte; poczem się napowrót krzaczki ziemią obsypie i obgarnie wysoko. Jestto główny warunek uzyskania dużych, dorodnych a gładkich kłączy. Przez całe lato trzeba starannie oczyszczać grzędę z chwastów i polewać, niezapominając o tem, że seler jest rośliną, dziko na błotnistych niżach rosnącą — a przeto i w uprawie ogrodowej wiele wilgoci wymaga. W jesieni selery najraźniej rosną, dlatego opóźnia się ich wykopywanie jak długo, pogoda jesienna pozwala. W końcu października wykopane i oczyszczone z ziela głąbie chowa się w piwnicy w piasku. *R.*

Konserwowanie jaj w szkle wodnem!

Jaja z czerwca i lipca możemy przechować do listopadu, grudnia a nawet stycznia w zupełnej świeżości tylko za pomocą zatapiania w rozczynie szkła wodnego. Jest to najlepszy, najtańszy i najpewniejszy. sposób a mało u nas rozpowszechniony. Dotąd lepszego nie wynaleziono. Odznaczony przed paru laty na wystawie artykułów spożywczych — medalem złotym — rozszerzył się szybko w Niemczech, w gospodarstwach odległych od miast większych — gdzie gospodarze mają utrudnioną sprzedaż jaj świeżutkich stemplowanych. U nas znają go już handlarze Izraelici — i w rezerwoarach cementowanych przechowują miliony jaj w tym rozczynie.

Kilo szkła wodnego kosztuje 40 centów — zmieszać go trzeba dokładnie z 10 litrami wody studziennej. Naczynie w którym mają być jaja przechowane musi być nowe — lub przynajmniej bez żadnego odoru z kapusty — wina, lub olejów — napełnia się do połowy rozczynem — i zatapia się codzień świeże jaja poprzednio natarte czyli natłuszczone lekko szmateczką umaczaną w smalcu roztopionym.

Ilość ta pokryje 2 do 2 $^1/_2$ kopy jaj. Kupując szkło wodne uważać należy aby je wlano w naczynie nowe — lub takie, w którem żadnej tłustości lub pokostu nie trzymano poprzednio. Szkło wodne nabyć można w każdym składzie aptecznym lub drogueryi. W większej ilości z fabryk co wynosi taniej.

Po 6—8 miesiącach wyjmuje się jaja, myje w chłodnej wodzie, osusza bez wycierania i wynosi na targ — lub używa w kuchni jak świeże.

Jaje jest pełne — skorupka gładka niezmieniona — smak dobry. Po wyjęciu jaj, płyn użyć można raz jeszcze. Dolawszy, na podaną wyżej ilość $^1/_2$ litra szkła płynnego — rozkłócić dokładnie — naczynie umieścić w chłodnej komorze — jak poprzednio nie nakryte — i jaja znowu codziennie zatapiać. Będą również dobrze przechowane.

Koszt przechowania jednej kopy jaj wynosi więc 12 do 13 centów — jeżeli do szkła płynnego wliczymy amortyzacyę, wartość faski lub rezerwoaru służącego do przechowania jaj. *M. Stasiniewiczowa.*

Gdy koniczyna nie dopisała.

Jeżeli z jakiegoś powodu wsiana między zboże koniczyna albo mieszanka traw w jesieni nie zeszła, natenczas potrzebny jest nowy zasiew w przeorane ściernisko, ale tylko wtedy, jeżeli może nastąpić we właściwym czasie. W pierwszej trzeciej części września wysiana mieszanka przetrwa tylko wyjątkowo łagodną zimę, jeżeli pogoda zapewni jej rychłe zejście; w regule zaś wymarznie. Jako najpóźniejszy termin do takiego wysiewu jesiennego należy przyjąć 25. sierpnia. Przy dokonaniu tego nie powinno się nigdy wysiewać na ściernisko, zadowalniając się przebronowaniem, ale przeciwnie dla pewności powodzenia należy ściernisko miernie głęboko przeorać, dobrze zbronować, chwasty zgrabić, a dopiero potem

mieszankę prawidłowo wysiać. Jeżeli wysiew następuje dopiero po 25. sierpnia, można zasiać zarazem nieco turnipsu, który roślinkom koniczowym użyczy pewnej ochrony przez zimę a na wiosnę wzmocni pierwszy pokos paszy. Jeżeli można zasiew dokonać wcześniej t. j. między 15. a 20. sierpnia natenczas nie należy dosiewać turnipsu, gdyż przy sprzyjającej pogodzie jesiennej może się rozwinąć zanadto silnie i wpłynąć na słabszy rozwój koniczyny, którąby wskutek tego w zimie ucierpiała.

Ponieważ w licznych wypadkach trzeba się wyrzec nowego wysiania koniczu lub mieszanki, potrzeba koniecznie przedsięwziąć środki, któreby zapewniły wczesną zieloną paszę wiosenną. Środkiem takim jest wysianie wyki piaskowej (Vicia villosa) z żytem ozimem. Ponieważ zwyczajnie wyka zimowa (odmiana wyki siewnej) często od silniejszych mrozów cierpi, nie wymarza wyka piaskowa nawet podczas najtęższej zimy, dlatego zabezpiecza taka mieszanka wyki z żytem bardzo wczesną paszę zieloną. W latach sprzyjających może użytkowanie takiej paszy zielonej nastąpić już z końcem kwietnia, a jako średni czas rozpoczęcia użytkowania t. j kośby można przyjąć pierwszy tydzień maja, jeżeli wysiew jesienny nastąpił w drugiej polowie września; można jednakże siać i o tydzień później, ale wtenczas i użycie paszy zielonej później się rozpocznie. Dobrze jest dać pod taką mieszankę wykową nieco nawozu stajennego i przyorać go wąskiemi skibami najwyżej na 15—16 cm. głęboko; można także drylować rzędami 10—15 cm odległymi.

Co do stosunku mieszaniny i ilości nasienia, lepiej brać więcej wyki, niż żyta, ponieważ przez to staje się zawartość proteiny w paszy wyższą. Doświadczenie wykazało, że najodpowiedniejszym stosunkiem jest 80 kg. żyta i 100 kg. wyki piaskowej na 1 hektar. Jeżeli jednakże z powodu wielkiego popytu na wykę cena jej podskoczy zbyt wysoko i trudno o nią, natenczas trzeba się zadowolnić połową wymienionej ilości, a nawet jeszcze mniejszą, a natomiast powiększyć odpowiednio ilość żyta. Wyka piaskowa udaje się zresztą nietylko na piaskach, ale i na zwięźlejszych glebach. Zwykła wyka zimowa (Vicia sativa hiberna) i groch zimowy (Pisum sat. hib.) udają się na pewne tylko w klimacie winorośli, dlatego lepiej zadowolnić się w okolicach ostrzejszych samem żytem pastewnem, dając mu obfitszy nawóz i to jak najrychlej, ażeby się rola przynajmniej 2, a lepiej jeszcze 3 tygodnie odleżała, poczem zabrać się jak najrychlej do zasiania.

Na wiosnę nie należy zbyt późno rozpoczynać z paszą zieloną, bo skoro żyto w kłos wystrzeli, przestaje być dobrą paszą. *Ant.*

Drobiazgi.

Przechowywanie szparagów w stanie świeżym przez cały rok. Świeżo wycięte szparagi należy w miejscu obcięcia należycie osuszyć, nie płucząc ich wcale. Następnie wsypuje się do szczelnie zbitej beczki na dno na dwa do trzech cali grubości wysuszone trociny, które mogą być wymieszane z całkiem suchą solą i kładzie na to warstwę szparagów, ale tak, aby się nie stykały, postępując tak samo dalej aż do wypełnienia beczki. Po zupełnem wypełnieniu wstawia się dno i zalewa je

łojem, a beczkę umieszcza w miejscu suchem, wolnem od mrozu. Przygotowane tak szparagi wytrwają w stanie świeżym do następnego roku; rozumie się samo przez się, że gdy się beczkę raz nadpocznie, to trzeba ją, o ile możności jak najprędzej wypróżnić, w przeciwnym bowiem razie ulegną szparagi zepsuciu. Jeżeli szparagi przeznaczone dla własnego tylko użytku, to wybiera się na zakonserwowanie szparagów beczułki małe. *Z.*

Jak zwiększyć ilość obornika? Niechaj gleba będzie jaka chce, inteligentny i dobry gospodarz wydobędzie z niej z pewnością tyle lub prawie tyle, co gospodarz mniej staranny na glebie dobrej, jeżeli będzie się obchodził starannie z gnojem.

Cała sztuka otrzymywania dobrego obornika polega na tem, ażeby nic z niego nie zginęło i aby wszystek nawóz stajenny był należycie nasiąknięty gnojówką. W tym celu powinna być w stajni za stanowiskiem bydła murowana, dość głęboka rynna. Do rynny tej zesuwa się podściół skalany i kał, wprowadza urynę i wrzuca ziemi murszastej lub torfowej a gdy to wszystko nasiąknie, wywozi się taczkami na gnojownię Ażeby przytem nie przeszkadzała słoma, podściela się takową tylko porzniętą na kawałki. Głównym materyałem do przysparzania nawozu jest ziemia murszata, której nie powinno w gospodarstwie nigdy brakować. Wskutek takiego postępowania mogą gospodarze uzyskać zawsze dostateczną ilość dobrego obornika i mogą dać choć słaby nawóz pod każde zboże, szczególnie na glebie lekkiej. Przekonano się bowiem z doświadczenia, że na lekkich ziemiach nigdy nie jest korzystnie mocno mierzwić, że jednak nie powinno się tam nic siać bez gnoju; peryodycznie powtarzane nawożenie; choćby jak najsłabsze, wydaje na takich gruntach największe sprzęty. Przy ciągłym dowozie rozpuszczalnej żywności dla roślin sprawia szybsze ich wschodzenie; rozwijają się też silniej, zacieniają prędko ziemię i tak potrzebną wilgoć w niej zatrzymują. Takiem postępowaniem można pastwiska utrzymać w dobrym stanie, a żyto i owies, najodpowiedniejsze w takich warunkach, wydawać będą sprzęty najpomyślniejsze. *K.*

Z targów zbożowych Kraków, 11 lipca. Płacono za 100 klg. netto: Pszenica biała od 16·80 do 17·30. Pszenica czerwona i żółta od 16·80 do 17·30. Pszenica węgierska od —·— do —·—. Żyto krajowe od 13·40 do 14·30. Żyto węgierskie od —·— do —·—. Jęczmień na krupy od 13·— do 13·50. Owies z opłatą akcyzową od 14·30 do 15·20. Groch od 18·50 do 22·60. Tatarka od 16·20 do 17·— Proso od —·— do —·—. Fasola od 24·— do 40·—. Jagły od 28·— do 32·—. Siano od 4·40 do 6·40 Słoma od 5·— do 5·40. Koniczyna nasienna biała od —·— do —·—. Ziemniaki za hektolitr od 5·60 do 6·—. Jaja za kopę od 2·80 do 3·60. Masło 1 klg. od 1·60 do 2·—. Masła za garniec od 5·50 do 7·—. Spirytus na 95%; Tralesa za hektolitr od —·— do 200·—. Okowita na 75%. Tralesa od —·— do 160. Kukurydza za 100 klg. od 15·— do 17·20. Tymotka za 100 klg. od —.— do —·—. Wyka za 100 klg. od —·— do —·—.

Kalendarz od 15-go do 31-go lipca. 16. N. **5 po Św. NPM. Szkapl.**, 17. P. Aleksego, 18 W. Szymona z Lipnicy, 19 Ś. Wincentego à Paulo. 20 C. Czesława i Kasyana, 21 P. Prakssedy panny. 22 S. Maryi Magdaleny, 23 N. **6 po Św.** Apolinar.. 24 P. Krystyny i Włodzim., 25. W. Jakóba apostoła. 26 S. Anny, matki NPM., 27 C. Natalii panny, 28 P. Innocentego pap. 29. S. Marty panny, 30 N. **7 po Św.** Abdona, 31 P. Ignacego Lojoli.

OD REDAKCYI.

Wszystkich Panów P. T. Prenumeratorów zalegających z prenumeratą za lata ubiegłe i za rok obecny prosimy bardzo uprzejmie o wyrównanie zaległości.

Dział ogłoszeń.

Za ten dział redakcya nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności.

OGŁOSZENIE.

C. k. Zakład Rolniczy Doświadczalny Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie, ul. Łobzowska l. 24. Wobec zbliżającej się pory zasiewów jesiennych proszę uprzejmie imieniem Komitetu c. k. Towarzystwa Krakowskiego o możliwie rychłe zebranie w swoim okręgu i nadesłanie zgłoszeń członków Towarzystw, którzy pragnęliby, aby w ich gospodarstwach podjęte były próby na roli na oziminach albo też na łąkach, czy to nawozowe, czy też z odmianami.

Nadmieniam przytem, że za wskazane uważamy próby polowe mające na celu rozwiązanie następujących kwestyi:

1. Jaki nawóz fosforowy w miejscowych warunkach gospodarstwa jest odpowiedniejszy do użycia — superfosfat, czy tomasyna?

2. Czy użycie superfosfatu amoniakalnego pod oziminy nie dałoby się z korzyścią zastąpić superfosfatem mineralnym, danym w jesieni i saletrą daną na wiosnę, względnie, czy dodatek azotu w postaci amoniaku w jesieni w ogóle, lub w jakim stopniu się rentuje?

3. Na ziemiach lżejszych, na których pszenica łatwo wylęga i źle sypie, użycie nawozu potasowego nie przyczyniłoby się do podwyższenia plonu i ograniczenia wylęgania.

4. Czy tak chętnie szczególnie w gospodarstwach włościańskich używana mąka kostna preparowana nie dałaby się z korzyścią zastąpić tomasyną lub superfosfatem z dodatkiem saletry lub siarczanu amonowego.

Zresztą pomoc naukowa może być udzielona w każdem zgłoszonem doświadczeniu.

Dr. Jentys.

OGŁOSZENIE.

C. k. Ministerstwo rolnictwa reskryptem z dnia 15. marca 1905 r. L. 6297 podaje do wiadomości, że komenda ogierów rządowych w Drohowyżu p. Mikołajów ma w r. b. do umieszczenia u hodowców prywatnych w Galicyi około 80 ogierów za rocznem wynagrodzeniem po 160 Kor. za utrzymanie ogiera.

Ogiery te przeważnie oryentalnego pochodzenia i średniej miary dobrze zbudowane, szlachetne a przytem zdatne do chowu koni użytkowych.

Podpisany Komitet zwracając uwagę Sz. Wydziału na powyższy reskrypt c. k. Ministerstwa rolnictwa, uprasza Szanowny Wydział jak najuprzejmiej o łaskawe, jak najszczersze podanie do wiadomości chodowców możność otrzymania ogierów na chów prywatny pod bardzo przystępnymi warunkami.

W końcu Komitet oznajmia, że podania o ogiery należy wnosić do c. k. Komendy Zakładu ogierów rządowych w Drohowyżu z powołaniem się na reskrypt c. k. Namiestnictwa we Lwowie z dn. 7. czerwca 1905. L. 65737 i że chodowcy po porozumieniu się z Komendą wyż wymienioną mogą obejrzeć ogiery przeznaczone do oddania na chów prywatny.

Komitet c. k. Towarzystwa rolniczego Krakowskiego

Prezes: *Tarnowski.*

Sekretarz: *Raczyński.*

Fabryka maszyn rolniczych, pilników, odlewarnia żelaza i metali

Bracia Bartik w Tarnowie

wykonuje:

kompletne garnitury: młocarnie, kieraty, młynki i wialnie zbożowe, buraczarki, sieczkarnie ręczne i kieratowe, brony i walce pierścieniowe różnej konstrukcyi, tieury, grabiarki i plewniki.

Pompy studzienne różnej wielkości.

Sikawki najlepszej konstrukcyi na kołach i przenośne do użytku dworów i gmin.

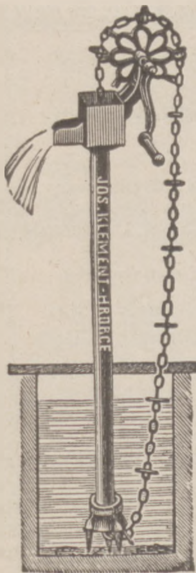
Urządzenia mechaniczne dla gorzelń, rzeźni, tartaków i młynów.

Odlewy maszynowe i budowlane.

Reperacye uskutecznia się szybko i jak najtaniej.

Cenniki i kosztorysy na żądanie darmo.

Klementa pompa łańcuchowa jest najlepszą pompą w świecie.



Niezrównana dla gnojówki, brahy, dołów kloacznych, rzeźni ect. etc.

Więcej niż **6000 sztuk w użyciu.**

Znakomitą swoją działalnością i trwałością przewyższa wszystkie używane pompy, tak patentowane jak i niepatentowane.

Te pompy łańcuchowe daję **na 6 tygodni, na próbę** i jeśli będą nieodpowiednie przyjmę po upływie czasu próbnego na własny koszt i bez żadnych pretensyi do odszkodowania.

Rezerwoary do gnojówki lub wody, z podwójnie cynkowanej stalowej blachy z wozami lub bez wozów. **Sikawki. — Pompy studzienne. — Rozpryskiwacze do gnojówki. — Parniki. — Tarła maszynowe** etc. etc. Cenniki rozsyła darmo i opłatnie.

6—24 **Józefa Klementa**

fabryka maszyn **Hrobetz — Czechy.**

PRAKTYCZNY PORADNIK

przy wyrobie win owocowych i jagodowych.

Opracował na podstawie własnych doświadczeń, profesor Tad. **Czaykowski,** — Cena egzemplarza **35** cnt. (można przesyłać w markach pocztowych) do **Administracyi „Głosu rolniczego" w Tarnowie ul. Różana, Nr. 11.**

Redaktor odpowiedzialny i wydawca: **T. CZAYKOWSKI,**
profesor gospodarstwa w c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.